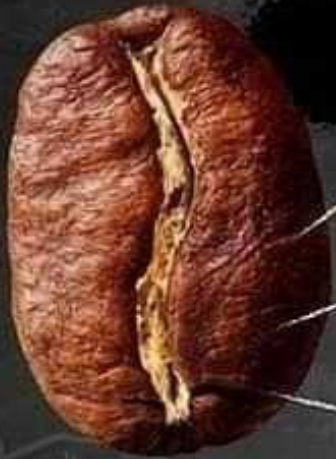




Coffee Species

ARABICA



ARABICA BEANS: OVAL AND ELONGATED
MAKING IT SOMEWHAT LARGER IN SIZE

TASTE: BALANCED, SWEET, FRUITY

~1.5% CAFFEINE

ROBUSTA

ROBUSTA BEANS: ROUNDER AND SMALLER

TASTE: WOODY, HARSH, RUBBERY

~2.7% CAFFEINE



LIBERICA



LIBERICA COFFEE BEANS ARE MUCH
LARGER

TASTE: BITTER TOP-NOTES WITH A HINT OF FLORAL
AND SPICE, SLIGHTLY SMOKY

~1.8% CAFFEINE

The 4 Types Of Coffee Beans



Arabica

- Originate from **Ethiopia**
- **Smooth, sweet** taste and a stronger aroma



Robusta

- Originates from **Africa**
- **Earthy, bitter** flavor profile



Liberica

- Originate from **West Africa**
- **Floral, fruity** aroma
- **Smoky wood** flavor profile



Excelsa

- Grown mainly in **Southeast Asia**
- **Tart and fruity** profile

AeroPress



 15 gram
 Fine
 200 ml
 90-94°C
 2 min

French Press



 18 gram
 Coarse
 250 ml
 90-94°C
 4 min

Siphon



 17 gram
 Fine
 250 ml
 95°C
 6 min

Chemex



 30 gram
 Medium
 500 ml
 94°C
 4 min

Moka Pot



 11 gram
 Fine
 100 ml
 99°C
 1 min

Espresso Machine



 18-20 gram
 Fine
 30 ml
 94°C
 1 min

Hario V60



 13 gram
 Fine
 200 ml
 90-94°C
 3 min

BagCoffeeMaker



 28 gram
 Medium
 350 ml
 85-93°C
 3 min



The Method of **espresso**

GRIND + TEMPERATURE + PRESSURE



ARABICA coffee beans are roasted & ground specifically for the *espresso method* of making coffee



AFTER ROASTING...

use within
2 WEEKS MAX
for BEST FLAVOR



IDEAL
espresso
brew time



Pour into pre-heated
porcelain cups until

67% FULL

DRINK at
70°C



**9 to 15
BARS**

atmospheric pressure
REQUIRED FOR
REAL ESPRESSO



espresso-based
DRINKS:

espresso foam milk



cappuccino



latte



macchiato



flat white

created by Leah O'Keller

GRIND SIZE vs FLOW TIME

ESPRESSO MADE SIMPLE

THE GOLDEN RULE OF ESPRESSO FLOW TIME



25-30 SECONDS

The sweet spot where the coffee extracts evenly, balancing acidity, sweetness, and bitterness

GRIND SIZE & FLOW TIME



- **TOO FINE GRIND**
LONG FLOW TIME
(OVER-EXTRACTION)

- **TOO COARSE GRIND**
SHORT FLOW TIME
(UNDER-EXTRACTION)



BITTER,
BURNT
TASTE

BASKET SIZE MATTERS



- **SINGLE BASKET** (7 -9g COFFEE):
NEEDS A SLIGHTLY FINER GRIND



- **DOUBLE BASKET** (14-18g COFFEE):
STANDARD CHOICE, REQUIRES
A MEDIUM-FINE GRIND



- **TRIPLE BASKET** (20-22g COFFEE):
LARGER DOSE → NEEDS

THE PERFECT ESPRESSO



18-20 G
FINELY GROUND
COFFEE

ag.barista

25-30 SEC
BREW TIME



90-96°C
WATER TEMPERATURE

36-40 G
ESPRESSO YIELD

9 BAR

Top View



Side View



Portafilter Handles

**Double Shot
for Espresso**



**“Blind Filter”
for Cleaning**



Filter Baskets

Portafilter Baskets

Non Pressurised
or 'Bottomless'

Pressurised

Single Wall



Double Wall



Micro holes
in Trough



Mesh
Bottom



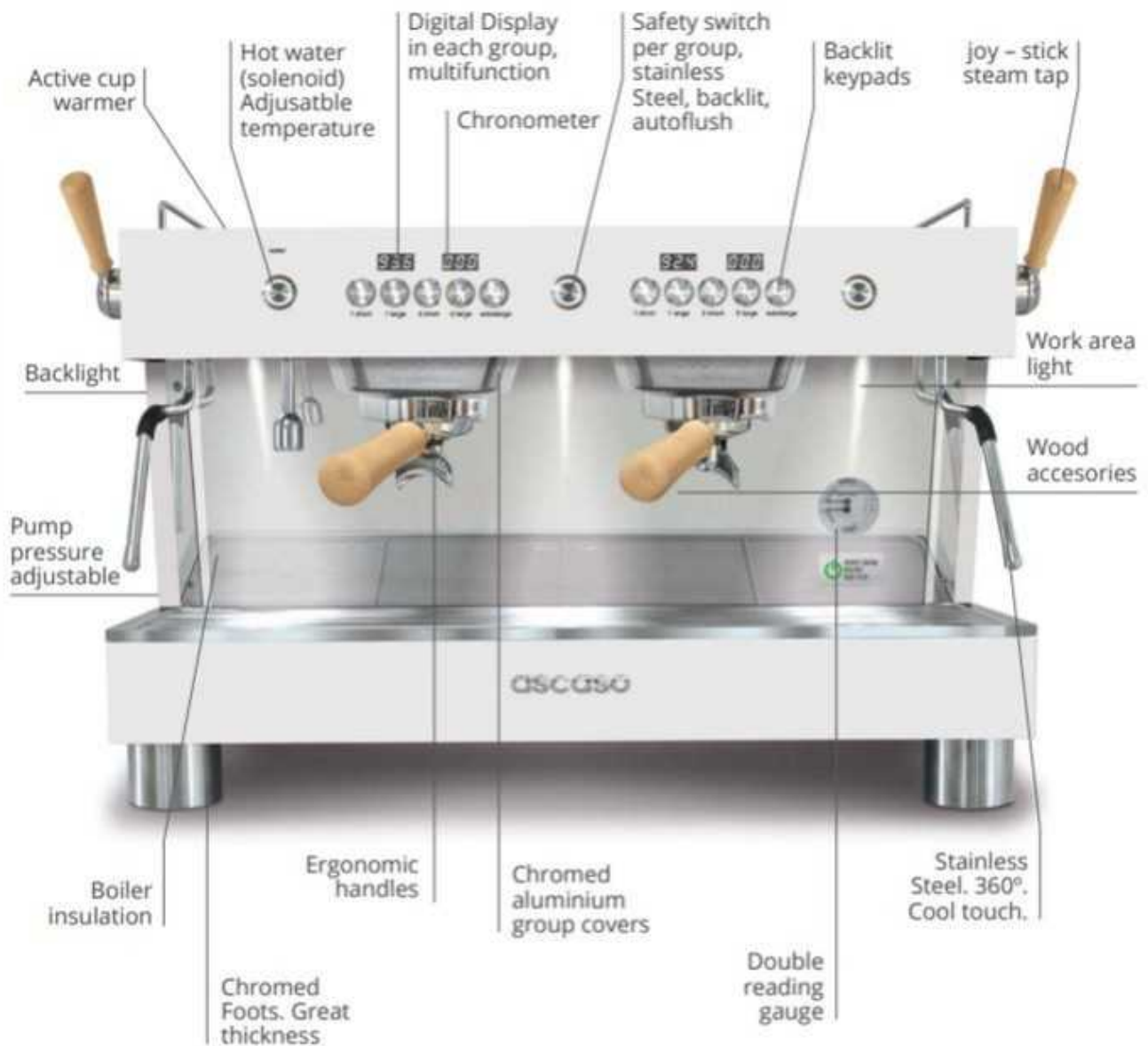
Extra Wall
w/single
hole over
Mesh Bottom



PARTS OF AN ESPRESSO MACHINE



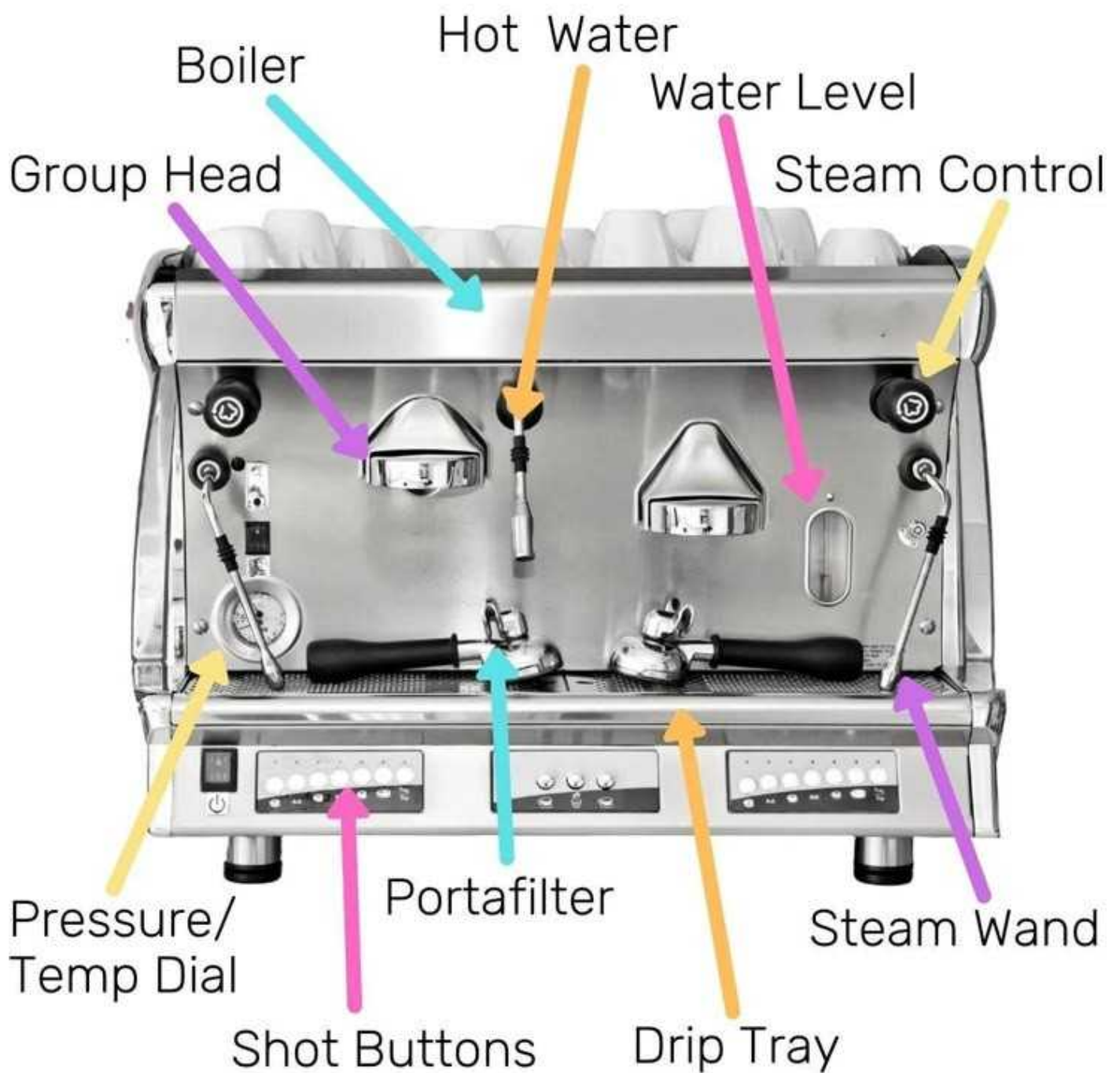
BARISTA T PLUS



SINGLE VS. DOUBLE SHOT ESPRESSO: COMPARISON CHART		
CHARACTERISTICS	SINGLE SHOT	DOUBLE SHOT
Coffee Dose:	7-8 grams	14-16 grams
Volume:	25-30 ml (around 1 fl. oz)	50-60 ml (around 2 fl. oz)
Caffeine content:	62.8 mg to 76 mg	125 mg to 150 mg
Weight of espresso:	14-16 grams	28-32 grams
Extraction Time:	25 seconds (+/- 3 seconds)	25 seconds (+/- 3 seconds)







Coffee Tools

ag.barista



EL EXPRESSO PERFECTO



How to Make Every Type of Coffee



Latte

Milk Foam
1/3 Steamed Milk
2/3 Espresso



Americano

2/3 Water
1/3 Espresso



Espresso

Espresso
(1 Shot)



Breve

2/3 Steamed Half & Half
1/3 Espresso



Flat White

2/3 Steamed Milk
1/3 Espresso



Cappuccino

1/3 Milk Foam
1/3 Hot Milk
1/3 Espresso



Mocha

(Whipped Cream)
1/5 Steamed Milk
2/5 Chocolate
2/5 Espresso



Caffè Affogato

2/5 Espresso
3/5 Vanilla Ice Cream



Galão

3/4 Steamed Milk
1/4 Espresso



Macchiato

Dash of Steamed Milk
Double Shot Espresso



Café au Lait

1/2 Steamed Milk
1/2 Coffee



Iced Coffee

Ice Cubes
Chilled Coffee



100ml



150ml



200ml



250ml



350ml



600ml



1000ml



1500ml



2000ml

COFFEE

THE ESSENTIAL GUIDE



ESPRESSO
● ESPRESSO



DOPPIO
● ESPRESSO



LUNGO
○ WATER
● ESPRESSO



RISTRETTO
● ESPRESSO



MACCHIATO
○ MILK FOAM
● ESPRESSO



CORRETTO
○ LIQUOR
● ESPRESSO



CON PANNA
○ WHIPPED CREAM
● ESPRESSO



ROMANO
○ LEMON
● ESPRESSO



CAPPUCCINO
○ MILK FOAM
○ STEAMED MILK
● ESPRESSO



AMERICANO
○ WATER
● ESPRESSO



CAFÉ LATTE
○ MILK FOAM
○ STEAMED MILK
● ESPRESSO



FLAT WHITE
○ STEAMED MILK
● ESPRESSO



MAROCCHINO
○ MILK FOAM
● CHOCOLATE
● ESPRESSO



MOCHA
○ WHIPPED CREAM
○ STEAMED MILK
● CHOCOLATE
● ESPRESSO



BICERIN
○ WHIPPED CREAM
● BLACK CHOCOLATE
○ WHITE CHOCOLATE
● ESPRESSO



BREVE
○ MILK FOAM
○ HALF-AND-HALF MILK
● ESPRESSO



RAF COFFEE
○ CREAM
○ VANILLA SUGAR
● ESPRESSO



MEAD RAF
○ CREAM
○ HONEY
● ESPRESSO



VIENNA COFFEE
○ WHIPPED CREAM
● ESPRESSO



CHOCOLATE MILK
○ MILK
● COCOA



COCOA
● COCOA



LATTE MACCHIATO
○ MILK FOAM
● ESPRESSO
○ STEAMED MILK



GLACE
○ ICE CREAM
● ESPRESSO



FREDDO
○ ICE
○ LIQUOR
● ESPRESSO



IRISH COFFEE
○ WHIPPED CREAM
● WHISKEY
● ESPRESSO



FRAPPE
○ STEAMED MILK
○ ICE CREAM
● ESPRESSO



CAPPUCCINO FREDDO
○ WHIPPED CREAM
○ ICE
○ STEAMED MILK
● ESPRESSO



CARAMEL FRAPPE
○ SYRUP
○ WHIPPED CREAM
○ ICE
○ STEAMED MILK
● ESPRESSO



ESPRESSO LACCINO
○ ICE
● ESPRESSO



CAFFÉ AFFOGATO
○ ICE CREAM
● ESPRESSO

☕ ماسٹر بارسٹا گائیڈ (Master Barista Guide)

1. (Espresso Machine Parts) ایسپریسو مشین کے حصے

- * Cup Warmer Tray: کپ گرم رکھنے کی جگہ۔
 - * Control Panel / Buttons: کافی بنانے کے بٹن۔
 - * Group Head: پورٹا فلٹر لگانے کی جگہ۔
 - * Portafilter Handle: کافی ہینڈل۔
 - * Filter Basket: کافی والی ٹوکری۔
 - * Shower Screen: پانی کی جالی۔
 - * Steam Wand: بھاپ کی نالی۔
 - * Steam Knob: اسٹیم کھولنے والا نوب۔
 - * Hot Water Spout: گرم پانی کی نالی۔
 - * Drip Tray & Cover: فالتو پانی جمع کرنے کی ٹرے اور جالی۔
 - * Indicator Lights: مشین کی لائٹس۔
 - * Internal Parts: بوائلر اور پمپ۔
- ### 2. (Grinder Knowledge) کافی گرائنڈر کی معلومات
- * Hopper: ڈالنے کا کنٹینر۔ (Beans) کافی کے ثابت بیج
 - * Hopper Lid: بیجوں کو ہوا اور نمی سے بچانے والا ڈھکن۔
 - * Adjustment Collar / Dial: (Fine) کافی کو باریک کرنے والی چکری۔ (Coarse) یا موٹا
 - * Burrs: اندر موجود دھاتی چکیاں جو کافی پیستی ہیں۔
 - * Dosing Chamber / Chute: پسی ہوئی کافی نکلنے کا راستہ۔
 - * Portafilter Holder: ہینڈل رکھنے والا اسٹیپنڈ۔

* Types of Grind: ایسپریسو کے لیے نمک جیسی باریک (Fine) اور فرینچ (Medium) ڈرپ کافی کے لیے درمیانی، کافی۔ (Coarse) پریس کے لیے موٹی

3. (Dialing In) گرائنڈر کو سیٹ کرنا

* Under Extraction: اگر شاٹ بہت تیز (مثلاً 15 سیکنڈ) ہے، حل کے لیے (Coarse) میں نکلے تو کافی موٹی کی طرف گھمائیں۔ Fine گرائنڈر کو

* Over Extraction: اگر شاٹ بہت آہستہ (مثلاً 40 سیکنڈ) ہے، حل کے لیے (Fine) میں نکلے تو کافی بہت باریک کی طرف گھمائیں۔ Coarse گرائنڈر کو

* Golden Rules: ڈائل کو ہمیشہ بہت تھوڑا گھمائیں اور (Purge) سیٹنگ بدلنے کے بعد پہلی تھوڑی سی کافی ضائع کر دیں تاکہ پرانی کافی نکل جائے۔

4. (Milk Steaming) دودھ اسٹیم کرنے کا طریقہ

(Foam) اور جھاگ (Heating) مقصد: دودھ کو گرم کرنا * (Aerating) بنانا

کو دودھ کی سطح سے تقریباً (Tip) پوزیشن: وانڈ کی نوک رکھیں۔ (Side) آدھا انچ نیچے اور ایک طرف

* Aeration: اسٹیم کھولیں، "چک چک" کی آواز آنی چاہیے جو جھاگ بننے کی نشانی ہے۔

* Vortex: جب دودھ اوپر آجائے تو وانڈ تھوڑی گہری کریں تاکہ دودھ گول چکر (بھنور) کی طرح گھوم کر کرمی ہو جائے۔

* Temperature: جب جگ اتنا گرم ہو جائے کہ آپ اسے 60°C سے 65°C سیکنڈ سے زیادہ ہاتھ نہ لگا سکیں (60) اسٹیم بند کر دیں۔

* Cleaning: اسٹیم بند کرتے ہی وانڈ کو گیلے کپڑے سے (Purge) صاف کریں اور ایک بار اسٹیم کھولیں تاکہ اندر کا دودھ نکل جائے۔

5. (Shots & Recipes) کافی شاپس اور ریسپیز

* Single Shot: 7-9g 30 | کافی | مقدار 30-25 ml

سیکنڈ۔

* Double Shot: 14-18g 60 | کافی | مقدار

30-25 سیکنڈ۔

* Spanish Latte: + ڈبل شاپ ایسپریسو +

اسٹیمڈ ملک۔

* Cortado: - (1:1)۔ برابر مقدار میں ایسپریسو اور دودھ

please Subscribe MUQTV: اگلا قدم